

0070... / 11 JUL 1997

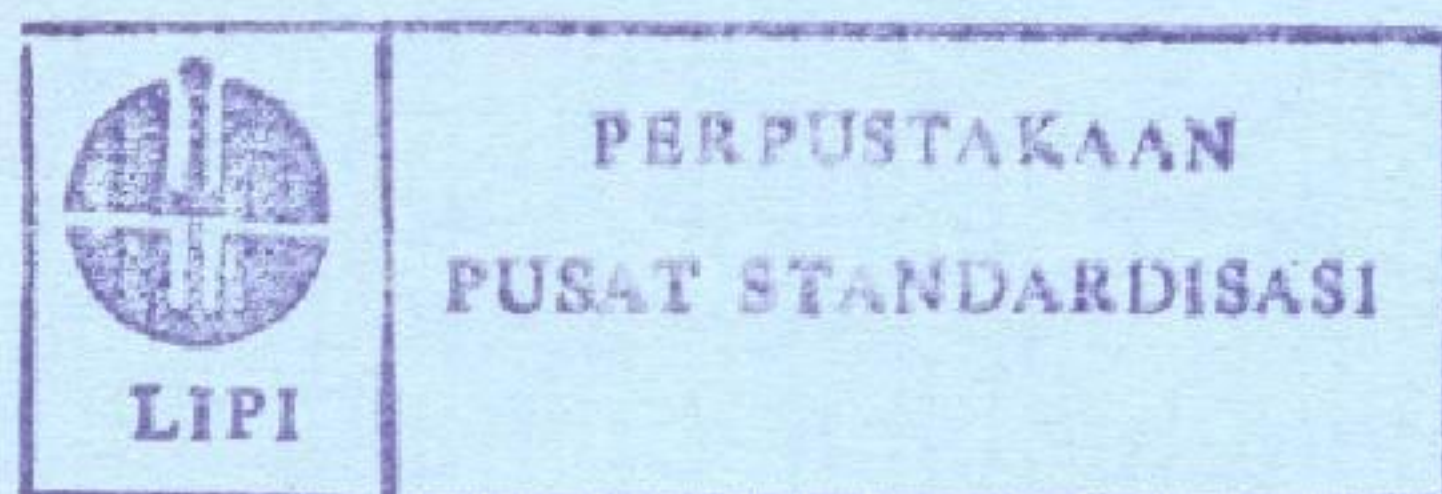
SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-3699-1995

ICS 67.160.20

Limun diet diabetes



Dewan Standardisasi Nasional - DSN

Pendahuluan

Standar limun diet diabetes merupakan standar Nasional Indonesia yang bertujuan untuk melindungi konsumen dari segi kesehatan dan keselamatan, disamping untuk :

1. Melindungi konsumen dan produsen
2. Mendukung perkembangan industri agrobis
3. Menunjang Instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

Standar ini disusun berdasarkan hasil pembahasan rapat teknis pada tanggal 21 November 1994, dan rapat pra konsensus pada tanggal 28 Nopember 1994, dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional pada tanggal 20 Desember 1994 di Jakarta.

Rapat tersebut dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, balai dan instansi terkait.

Sebagai acuan standar ini adalah :

1. Kumpulan peraturan perundang-undangan di bidang makanan jilid I, edisi III, Departemen Kesehatan RI 1993/1994.
2. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 722/MENKES/PER/IX/88 tentang bahan tambahan makanan.
3. SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman
4. SNI 01-022-1987, Bahan tambahan makanan dan revisinya
5. SNI 01-2896-1992, Cara uji cemaran logam.
6. SNI 19-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba
7. SNI 01-0429-1992, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan
8. SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan
9. Data hasil pengujian contoh.
10. SNI 19-2893-1992, Cara uji pemanis buatan
11. SNI 19-2895-1992, Cara uji pewarna tambahan makanan
12. SNI 01-2892-1992, Cara uji gula.

Daftar isi

	Halaman
Pendahuluan.....	i
Daftar isi	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji	2
6 Cara pengemasan	3
7 Syarat penandaan	3

Limun diet diabetes**1 Ruang lingkup**

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Definisi

Limun diet diabetes adalah minuman ringan siap minum yang mengandung pemanis alami atau buatan yang sesuai untuk penderita diabetes dengan atau tanpa penambahan CO₂ dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.

3 Syarat mutu

Tabel
Syarat mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Tekstur	-	normal
2.	Glukosa	% b/b	maks. 0,10
3.	Total energi	Kkal/sajian	sesuai dengan label
4.	Tekanan gas CO ₂ (27-30°C)	psi	maks. 70
5.	Bahan tambahan makanan :	Sesuai dengan SNI 01-0222-1987 dan revisinya	
5.1	Pemanis buatan		
5.2	Pewarna tambahan		
5.3	Pengawet		
6.	Cemaran logam		
6.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,2
6.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 2,0
6.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 5,0
6.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
			maks 250,0 *
7.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks.0,10
8.	Cemaran mikroba :		
8.1	Angka lempeng total	Koloni/ml	maks.2,0 x 10 ²
8.2	Bakteri bentuk koli	APM/ml	maks. 20
8.3	Escherichia coli	APM/ml	< 3
8.4	Salmonella	-	negatip
8.5	Staphylococcus aureus	Koloni/ml	0
8.6	Vibrio SP	-	negatip
8.7	Kapang	Koloni/ml	maks. 50
8.8	Khamir	Koloni/ml	maks. 50

* Untuk produk dikemas dalam kaleng

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padatan.

5 Cara uji

5.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman.

5.2 Glukosa

Cara uji glukosa sesuai dengan SNI 01-2892-1992, Cara uji gula butir 4.

5.3 Total energi

5.3.1 Prinsip :

Jumlah zat gizi makro dalam contoh

5.3.2 Prosedur

- a. Menentukan lemak dalam contoh, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 8.1.
- b. Menentukan protein dalam contoh, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 7.1.
- c. Menentukan karbohidrat dalam contoh, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan dan minuman, butir 9 atau dengan cara pengurangan (*by different*).

5.3.3 Perhitungan

Nilai energi = 94 % lemak + 4x % protein + 4x % karbohidrat.

5.4 Karbon dioksida

5.4.1 Prinsip

Tekanan gas yang keluar dinyatakan sebagai tekanan gas CO₂ dalam psi.

5.4.2 Peralatan

Manometer

5.4.3 Prosedur

Tusukkan manometer penguji pada permukaan wadah yang rata, dan baca skala yang ditunjukkan.

5.5 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, Cara uji pemanis buatan dan revisinya.

5.6. Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.

5.7. Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.

5.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam.

5.9 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, Cara uji cemarkan logam, butir 6

5.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

6 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

7 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang RI No.23 tahun 1992 tentang kesehatan serta peraturan tentang label dan periklanan yang berlaku.